

2月27日 の給食メニュー

- ・食パン
- ・牛乳
- ・米粉のクリームシチュー
- ・フルーツ白玉
- ・花野菜のソテー



体をつくるもの	エネルギーになるもの	体の調子を整えるもの
牛乳 (大分県産)	食パン	玉ねぎ (北海道産)
鶏肉	バター	人参 (宇佐市産)
粉チーズ	米粉	しめじ (福岡県産)
ベーコン	じゃが芋 (長崎県産)	コーン
	生クリーム	パセリ (大分県産)
	油	みかん缶
	白玉もち	もも缶
		ナタデココ
		ブロッコリー
		カリフラワー



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだより

【米粉のクリームシチュー】

米粉とは、お米を粉にしたものです。古くは奈良時代からせんべいや和菓子に使われてきましたが、最近では、細かく粉にする技術が進化し、パンやめん類などのさまざまな加工品が米粉から作られるようになりました。今日は、シチューのとろみを米粉でつけています。

では、問題です。つぎのうち、米粉から作られているものはどれでしょうか。

- ①ビーフン ②春雨 ③そうめん